



QUIMICONTROL, S. L.

POL. IND. LOS JARALES – APDO. 28 – 23.700 LINARES
TLFS. : 953 69 41 54 / 652 94 05 10 / FAX: 953 69 62 01

- ANÁLISIS QUÍMICOS
- CONTROL DE CALIDAD
- MEDIO AMBIENTE
- ALIMENTACIÓN
- AGRICULTURA
- MINERÍA
- INDUSTRIA
- OFICINA TÉCNICA

D. Juan Antonio Pinar Pinar

Linares, 12 Marzo 2003

Nº REF.:0510/03

Nº MUESTRA: 12604, 12605

TIPO DE MUESTRA: Aceite de oliva .

TIPO DE ANÁLISIS: Según Reglamento CEE 2658/91 y modificaciones posteriores.

PROCEDENCIA: 12604, Hacienda Pinares (depósito nº 1). 12605, Hacienda Pinares (depósito nº 2).

MODO DE MUESTREO: Muestra aportada por Oleo-Cata Xauen S.L.L. (Jaén)

EMPRESA RESPONSABLE DEL ANÁLISIS: QUIMICONTROL, S. L.

FECHA DE RECEPCIÓN: 6/03/03

FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 12/03/03

EQUIPOS DE ENSAYO: Espectrofotometro UV/VIS GBC 916. Cromatógrafo de gases HP 5890 II, con detectores de FID y ECD. Cromatógrafo de líquidos HP 1050. Estufa de desecación. Balanza Mettler Ab204 (0.1mg). Material volumétrico.

MÉTODOS DE ANÁLISIS: Según Reglamento CEE 2658/91 y modificaciones posteriores.

Identificación de las muestras:

Identificación	Referencia de laboratorio
Hacienda Pinares, depósito nº 1	12604
Hacienda pinares, depósito nº 2	12605

NOTA: ESTE INFORME NO DEBERÁ REPRODUCIRSE PARCIALMENTE SIN APROBACIÓN ESCRITA DEL LABORATORIO

- web: www.quimicontrol.com

Correo: quimicontrol@quimicontrol.com

- Laboratorio Acreditado por ENAC Nº 171/LE380/99

- Certificado de autorización como Laboratorio de Salud Pública con nº de registro A.62/ I

1 / 3

- Empresa colaboradora de los organismos de cuenca, en materia de control de vertidos de aguas residuales perteneciente al grupo2 de Confederación Hidrográfica inscrita en el Registro Especial Nº 001972

- Certificado de autorización de la Consejería de Agricultura y Pesca inscrito con el nº registro A-60

inf7488.doc.

Informe de las determinaciones analíticas efectuadas sobre las muestras de aceite referenciadas:

Determinación analítica	Ref. 12604	Ref. 12605
Acidez (% a. Oleico)	0.28	0.33
Índice de peróxidos (meqO ₂ /kg)	8.05	8.00
K270	0.090	0.117
K232	1.63	1.70
ΔK	<0.01	<0.01
Humedad y materias volátiles (% peso)	0.002	0.002
Impurezas insolubles en éter (% peso)	<0.01	<0.01
Disolventes Halogenados (mg/kg)	No detectados	No detectados
Ceras (mg/kg)	62	68
3,5 Estigmastadieno (mg/kg)	<0.01	<0.01
A. grasos saturados en posición Beta (%)	0.95	0.85
Diferencia ECN42 (HPLC-teórica)	0.10	0.08
Esteroles totales (mg/kg)	1405	1433
EritrodioI+ Uvaol (%)	2.0	2.5
Colesterol (%)	0.1	0.1
Brasicasterol (%)	<0.1	0.1
Campesterol (%)	3.1	3.2
Estigmasterol (%)	0.8	0.8
Betasitosterol (%)	94.2	94.2
Δ 7 Estigmastenol (%)	0.1	0.2

NOTA: ESTE INFORME NO DEBERÁ REPRODUCIRSE PARCIALMENTE SIN APROBACIÓN ESCRITA DEL LABORATORIO

- web: www.quimicontrol.com Correo: quimicontrol@quimicontrol.com

- Laboratorio Acreditado por ENAC N° 171/LE380/99

2 / 3

- Certificado de autorización como Laboratorio de Salud Pública con n° de registro A.62/ I

- Empresa colaboradora de los organismos de cuenca, en materia de control de vertidos de aguas residuales perteneciente al grupo2 de Confederación Hidrográfica inscrita en el Registro Especial N° 001972

- Certificado de autorización de la Consejería de Agricultura y Pesca inscrito con el n° registro A-60 inf7488.doc.

Determinación analítica (cont.)	Ref. 12604	Ref.12605
Mirístico (%)	0.01	0.01
Palmítico (%)	11.43	10.85
Palmitoleico (%)	1.01	0.86
Margárico (%)	0.09	0.07
Margaroleico (%)	0.19	0.14
Estearico (%)	2.07	2.33
Oleico (%)	76.12	76.61
Linoleico (%)	7.65	7.60
Linolénico (%)	0.56	0.65
Araquico (%)	0.38	0.38
Gadoleico (%)	0.33	0.34
Behénico (%)	0.12	0.12
Lignoscérico (%)	0.05	0.05
Isómeros transoleicos (%)	Ausencia	Ausencia
Isómeros translinoleicos y translinolénicos (%)	0.01	0.01

El técnico

A. Jiménez Márquez
 Los resultados analíticos corresponden exclusivamente a la muestra recibida y analizada en el laboratorio



NOTA : ESTE INFORME NO DEBERÁ REPRODUCIRSE PARCIALMENTE SIN APROBACIÓN ESCRITA DEL LABORATORIO

- web: www.quimicontrol.com Correo: quimicontrol@quimicontrol.com
- Laboratorio Acreditado por ENAC Nº 171/LE380/99
- Certificado de autorización como Laboratorio de Salud Pública con nº de registro A.62/1
- Empresa colaboradora de los organismos de cuenca, en materia de control de vertidos de aguas residuales perteneciente al grupo2 de Confederación Hidrográfica inscrita en el Registro Especial Nº 001972
- Certificado de autorización de la Consejería de Agricultura y Pesca inscrito con el nº registro A-60 inf7488.doc.



OLEO - CATA XAUEN S.L.L.
C/ Joaquín Nogueras, 3, 2º-dcha.
23007 - JAEN
Tlfo y Fax: 953 29 60 32
E - mail: oleocataxauen@hotmail.com

**TRABAJAMOS PARA DEFENDER
LA CALIDAD DE SUS ACEITES**

REGISTRO DE ENTRADA: AC - 51E **FECHA RECEPCIÓN:** 04/03/03
REFERENCIA: HACIENDA PINARES (Depósito nº 2)
FECHA ANÁLISIS: 05/03/03

DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA: aceite sin filtrar

PUNTUACION MEDIA: $7,8 \pm 0,5$

CLASIFICACION: VIRGEN EXTRA (REGLAMENTO 2568/91 de la Comisión, de 11 de julio de 1991)

ATRIBUTOS POSITIVOS	INTENSIDAD MEDIA	ATRIBUTOS NEGATIVOS	INTENSIDAD MEDIA
Frutado de aceituna (verde/madura)	2,8	Agrio/Avinado/Ácido/ Avinagrado	0,0
Manzana verde	2,0	Basto - Aceitón	0,0
Otras frutas maduras	1,2	Metálico	0,0
Verde hoja-hierba	2,1	Moho/Humedad	0,0
Amargo	1,7	Borras/Turbios	0,0
Picante	2,0	Atrojado	0,0
Dulce	1,7	Rancio / Viejo	0,0
Otros tolerables: plátano, mora, higuera, almendra madura, tomate, frutos secos, clorofila, planta tomate	2,2	Otros intolerables:	0,0



OLEO - CATA XAUEN S.L.L.
C/ Joaquín Nogueras, 3, 2º-dcha.
23007 - JAEN
Tlfo y Fax: 953 29 60 32
E-mail: oleocataxauen@hotmail.com

TRABAJAMOS PARA DEFIENDE
LA CALIDAD DE SUS ACEITES

OBSERVACIONES: Muestra sin filtrar. La intensidad de algunos de los atributos positivos puede variar ligeramente tras filtrar el aceite. Es un aceite con un frutado próximo al medio y de una amplia gama de connotaciones propias de las variedades que se encuentran en la muestra. En conjunto la sensación es de un aceite suave en boca, ligeramente picante y con la fragancia de verdes entre hoja e hierba y manzana verde.

DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA: aceite sin filtrar

SUGERENCIAS: Este aceite podría emplearse en una composición junto a otras variedades dada su riqueza sensorial o envasarlo solo. Se aconseja una cata definitiva tras decantación y filtración del depósito.

CLASIFICACION: VIRGEN EXTRA (REGLAMENTO 2580/91 de la Comisión, de 11 de julio de 1991)

ATRIBUTOS POSITIVOS	INTENSIDAD MEDIA	ATRIBUTOS NEGATIVOS	INTENSIDAD MEDIA
Frutado de aceituna (verde/manzana)	2,8	Agrio/Amarillo/Ácido o Avina	0,0
Manzana verde	1,0	Insta - Avina	0,0
Otras frutas aciduras	1,0	Manzana	0,0
Verde hoja-hierba	2,1	Verde	0,0
Agrio			

13-3-03

FECHA Y FIRMA DEL JEFE DE PANEL

El boletín de cata sólo afecta a las muestras sometidas al ensayo.

Este informe no deberá reproducirse ni parcial ni totalmente sin la aprobación por escrito del Laboratorio.



OLEO - CATA XAUEN S.L.L.
C/ Joaquín Noguerras, 3, 2º-dcha.
23007 - JAÉN
Tlfo y Fax: 953 29 60 32
E - mail: oleocataxauen@hotmail.com

**TRABAJAMOS PARA DEFENDER
LA CALIDAD DE SUS ACEITES**

REGISTRO DE ENTRADA: AC - 50E **FECHA RECEPCIÓN:** 04/03/03
REFERENCIA: HACIENDA PINARES (Depósito nº 1)
FECHA ANÁLISIS: 05/03/03

DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA: aceite sin filtrar

SUGERENCIAS: Este aceite podría emplearse en una composición junto a otras variedades.
PUNTUACION MEDIA: 7,4±0,5

CLASIFICACION: VIRGEN EXTRA (REGLAMENTO 2568/91 de la Comisión, de 11 de julio de 1991)

ATRIBUTOS POSITIVOS	INTENSIDAD MEDIA	ATRIBUTOS NEGATIVOS	INTENSIDAD MEDIA
Fratado de aceituna (verde/madura)	2,9	Agrio/Avinado/Ácido/ Avinagrado	0,0
Manzana madura	2,0	Basto - Aceitón	0,0
Otras frutas maduras	1,8	Metálico	0,0
Verde hoja-hierba	2,1	Moho/Humedad	0,0
Amargo	1,6	Borras/Turbios	0,0
Picante	1,8	Atrojado	0,0
Dulce	2,2	Rancio / Viejo	0,0
Otros tolerables: macedonia, mora, plátano verde, almendra madura, tomate, planta de tomate, frutos secos	2,8	Otros intolerables:	0,0